

CARBOAZOTO 50



www.tergas.it

CARATTERISTICHE GENERALI

50% E290 Anidride Carbonica (CO₂), 50% E941 Azoto (N₂).

APPLICAZIONI

Confezionamento alimentare in atmosfera protettiva.

CARATTERISTICHE

Evita l'ossidazione degli alimenti prolungandone la shelf-life.

Impedisce la disidratazione.

Svolge un'azione meccanica di sostegno della confezione evitando lo schiacciamento dei cibi.

Limita il proliferare della flora batterica naturalmente presente sui cibi.

TIPOLOGIA DI ALIMENTI

Cibi cotti, pastorizzati e combinati, prodotti dolciari, prodotti caseari, ecc.

TIPOLOGIA DEI RECIPIENTI

Fornito in bombole con le seguenti capacità standard:

BOMBOLE

Capacità (l H ₂ O)	Altezza (mm)	Diametro (mm)	Peso a vuoto (kg)	Contenuto (Nm ³)
5	485	138	7,5	1
14	850	165	17,5	3
14	580	200	21	3
40	1.460	200	48	8
50	1.485	229	54,5	10

RACCORDO VALVOLA ALL'UTILIZZO

Gruppo	Ø vite (mm)	Senso filetto	Passo W	Tipo
5 - UNI 11144	21,7	destrorso	1,814	femmina

CARATTERISTICHE TECNICHE

● CLASSIFICAZIONE

Classe ADR

2; ONU 1956

Codice classificazione ADR

1A

Etichettatura ADR

2.2 gas non infiammabile, non tossico



● NATURA DEL RISCHIO

Asfissiante

● NORMATIVA

Colore ogiva **VERDE BRILLANTE RAL 6018**

● ETICHETTATURA

MISCELE N₂ E941/CO₂ E290

ad uso alimentare

CARBOAZOTO 50



www.tergas.it

SPECIFICHE PRODOTTO

Composizione (% vol. abs)			Impurezze		
			O ₂	H ₂ O	Idrocarburi totali (come CH ₄)
CO ₂	50%	±2,5%	≤ 10 ppm	≤ 10 ppm	≤100 ppm
N ₂	50%	±2,5%			

CARBOAZOTO 50

- è conforme a quanto definito dal Regolamento 231/2012/CE del 09/03/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari;
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 852/2004 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in accordo al quale è applicato un processo di autocontrollo basato sui principi HACCP;
- è prodotto, confezionato, immagazzinato e distribuito nel rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 178/2002 del 28/01/2002, che ne garantisce la loro rintracciabilità;
- non contiene materie prime di origine animale, glutine, allergeni e organismi geneticamente modificati.

Per capacità e purezze delle bombole differenti da quelle indicate è necessario contattare Tergas Srl - info@tergas.it

Tergas Srl si riserva la facoltà di inserire, modificare e/o eliminare le informazioni contenute nella presente scheda.